

## VII. DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1998). SNI 01-2782-1998. Metode Pengujian Susu Segar. *Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta. Diakses dari <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/3146-sni01-2782-1998>
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 3141-01 :2011. Susu Segar-Bagian 1:Sapi. *Badan Standardisasi Nasional*. Jakarta. Diakses dari [https://www.academia.edu/34922687/Susu\\_segar\\_Bagian\\_1\\_Sapi](https://www.academia.edu/34922687/Susu_segar_Bagian_1_Sapi)
- Abriyani, E., Nuryaman, A., Yunita, D., Firmansyah, I., & Dhaniaty, S. S. (2022). “Literatur Review Analisis Gugus Fungsi Obat Sirup Batuk Dengan *Fourier Transform Infrared*. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*. Vol.4 No.6 Maret 2022, Hal. 118-126.” Diakses dari <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpdk/article/view/10746>
- Adhani, N., T. Nurhajati dan A. T. S. Estoepangestie. (2012). “Potensi Pemberian Formula Pakan Konsentrat Komersial Terhadap Konsumsi dan Kadar Bahan Kering Tanpa Lemak Susu. *Jurnal Agroveteriner*. Vol.1 No.1 Januari 2012, Hal. 11-16.” Diakses dari <https://journal.unair.ac.id/filerPDF/03-%20Nisma-%20Potensi.pdf>
- Anindita, N. S., & Soyi, D. S. (2017). “Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi Yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 19 No. 2 Mei 2017, Hal. 96-105.” Diakses dari <http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/258>
- Annisa, E., Harjanti, D. W., & Sambodho, P. (2017). Hubungan Mastitis, Produksi dan Kualitas Susu Sapi Perah di Balai Besar Pembibitan Ternak Unggul-Hijauan Pakan Ternak Sapi Perah Baturraden. Semarang: Universitas Diponegoro. Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id/52524/>
- Anwar, A. T. K. (2016). Karakteristik Kimia Susu Sapi Perah Friesian Holstein (Fh) Dengan Pemberian Konsentrat Hijau. Makasar: Universitas Hasanuddin Makassar. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/77629061.pdf>
- Apriantini, G. A. E. (2020). “Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair Yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu Yang Sangat Tinggi (*Ultra High Temperature*). *International Journal of Applied Chemistry Research*. Vol.2 No.1 Maret 2020, Hal. 8-13.” Diakses dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IJACR/article/view/28713>

- Aritonang, I. S. N. (2010). Susu dan Teknologi. Deepublish. Diakses dari [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=7xY6DAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=SUSU+DAN+TEKNOLOGI&ots=7j9ZnwETSO&sig=1yJsDQpWmU-v-PAeVNDx8agOfAo&redir\\_esc=y#v=onepage&q=SUSU%20DAN%20TEKNOLOGI&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=7xY6DAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=SUSU+DAN+TEKNOLOGI&ots=7j9ZnwETSO&sig=1yJsDQpWmU-v-PAeVNDx8agOfAo&redir_esc=y#v=onepage&q=SUSU%20DAN%20TEKNOLOGI&f=false)
- Asha, V. A. (2023). Pengaruh Substitusi Silase Daun Singkong dengan Silase Rumput Pakchong (*Pennisetum Purpureum* CV Thailand) terhadap Kualitas Fisik Susu Kambing Peranakan Etawah. Bandar Lampung: Universitas Lampung. Diakses dari <http://digilib.unila.ac.id/71213/>
- Asmaq, N., & Marisa, J. (2020).” Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Susu Segar Di Medan Sunggal. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 22 No. 2 Mei 2020, Hal. 168-175.” Diakses dari <http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/532>
- Batra, NG, A Sharma, A Saxena, and A Garg. (2017). “Evaluation Of Adulterants Commonly Found In Milk Samples. *International Journal Of Agriculture And Food Science Technology*. Vol 8 No. 1 Februari 2017, Hal 13-18.” Diakses dari [https://www.researchgate.net/profile/Ankita-Saxen8/publication/338448635\\_Evaluation\\_of\\_Adulterants\\_Commonly\\_Found\\_in\\_Milk\\_Samples/links/60a5272b92851c43da7f7a7e/Evaluation-of-Adulterants-Commonly-Found-in-Milk-Samples.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Ankita-Saxen8/publication/338448635_Evaluation_of_Adulterants_Commonly_Found_in_Milk_Samples/links/60a5272b92851c43da7f7a7e/Evaluation-of-Adulterants-Commonly-Found-in-Milk-Samples.pdf)
- Bimantoro, S., Ambarwati, S. P., & Artika Fristi Firnawati, S. K. M. (2014). Pengaruh kondisi hygiene pemerah dan sanitasi kandang terhadap jumlah cemaran mikroba pada susu sapi di Peternakan Mojosongo Boyolali. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses dari <https://eprints.ums.ac.id/31156/>
- Budhi, C. U., Estopangestie, A. T. S., & Wibawati, P. A. (2021). Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Kambing Etawa Kemasan yang Dijual di Kecamatan Kalipuro. Surabaya: Universitas Airlangga. Diakses dari <https://repository.unair.ac.id/116485/>
- Christi, R. F., & Rochana, A. (2018). “Karakteristik Fisik Dan Kimia Susu Kambing Perah Peranakan Etawa Yang Diberi Konsentrat Fermentasi (Physical and Chemical Characteristics of Ettawa Cross Breed Goat Milk Which Was Given Fermented Concentrate). *Janhus: Jurnal Ilmu Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science)*. Vol. 3 No. 1 Juni 2018, Hal. 37-42.” Diakses dari <https://journal.uniga.ac.id/index.php/JIP/article/viewFile/503/478>

- Christi, R. F., Salman, L. B., Widjaja, N., & Sudrajat, A. (2022). “Tampilan Berat Jenis, Bahan Kering Tanpa Lemak, Kadar Air dan Titik Beku Susu Sapi Perah Friesian Holstein pada Pemerahan Pagi dan Sore di CV Ben Buana Sejahtera Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sains Peternakan*, Vol. 10 No. 1 Oktober, 2022, Hal. 13-20.” Diakses dari <https://ejournal.unikama.ac.id/index.php/jsp/article/view/7134>
- Conceição, D. G., Gonçalves, B. H. R., Hora, F. F. D., Faleiro, A. S., Santos, L. S., & Ferrão, S. P. (2019). “Use Of Ftir-Atr Spectroscopy Combined With Multivariate Analysis As A Screening Tool To Identify Adulterants In Raw Milk. *Journal Of The Brazilian Chemical Society*. Vol. 30 No. 4 Juni, 2019, Hal. 780-785.” Diakses dari <https://www.scielo.br/j/jbchs/a/g9RLqPqp4qHWV6pTFMPNRjC/?lang=en>
- Disa, P. R., & Husni, A. (2017). Sifat Fisik Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawa Laktasi I—Iv Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*. Vol. 1 No. 1 Juni, 2017, Hal. 20-25. Diakses dari <https://jrip.fp.unila.ac.id/index.php/JRIP/article/view/75>
- Doloksaribu, L., Subagiana, W., & WS, M. (2011). Penuntun Praktikum Pemeriksaan Air susu. Bali: Universitas Udayana. Diakses dari [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_dir/f2b02ffe82fefebfb64e4533d135eddc.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_dir/f2b02ffe82fefebfb64e4533d135eddc.pdf)
- Endro Suseno, J., & Firdausi, K. S. (2008). “Rancang Bangun Spektroskopi Ftir (Fourier Transform Infrared) Untuk Penentuan Kualitas Susu Sapi. *Berkala Fisika*. Vol. 11 No. 1 Maret, 2008, Hal. 23-28.” Diakses dari <http://eprints.undip.ac.id/1717/>
- Francis, A., Dhiman, T., & Mounya, K. S. (2020). “Adulteration Of Milk: A Review. *j. Sci. Technol*. Vol. 5 No. 6 Desember 2020, Hal. 37-41.” Diakses Dari <https://jst.org.in/Admin/Uploads/06.-Adulteration-of-Milk-A-Review.pdf>
- Gailus, T., Krah, H., Kühnel, V., Rupprecht, A., & Kaatze, U. (2018). “Carboxylic Acids In Aqueous Solutions: Hydrogen Bonds, Hydrophobic Effects, Concentration Fluctuations, Ionization, And Catalysis. *the Journal Of Chemical Physics*. Vol. 149 No. 24 November 2018, Hal. 1-14.” . Diakses dari <https://pubs.aip.org/aip/jcp/article/149/24/244503/197714>

- Guetouache, M., G. Bettache, & M. Samir. (2014). "Composition and Nutritional Value of Raw Milk-Review. Issues in Biological Sciences and Pharmaceutical Research. Vol. 2 No. 10 Maret, 2014, Hal. 115–122." Diakses dari <https://journalissues.org/wp-content/uploads/2014/12/Guetouache-et-al.pdf>
- Hamzah, B., Wijaya, A. G. U. S., & Widowati, T. W. (2022). Teknologi Fermentasi Pada Industri Pengolahan Keju. Upt. Penerbit Dan Percetakan. Palembang: Universitas Sriwijaya. Palembang. Diakses dari <https://repository.unsri.ac.id/70064/2/Teknologi%20Fermentasi%20pada%20Industri%20Pengolahan%20Keju.pdf>
- Handayanto, A. (2014). Kadar Unsur Logam Berat Zn dan Cr pada Susu Segar Kemasan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Diakses dari <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/52909>
- Indriana, D., Syakari, I., Amalia, A. N., & Wulandari, R. (2021). Potensi Komoditi Hasil Perkebunan sebagai Bahan Baku Produk Disinfektan Alami (Ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Vol. 16 No. 1 Juni, 2021, Hal. 18-31. <http://ejournal.kemenperin.go.id/bbihp/article/view/6848>
- Kandpal S.D., Srivastava A.K., Negi K.S. (2012). "Estimation Of Quality Of Raw Milk (Open & Branded) By Milk Adulteration Testing Kit. *Indian Journal Of Community Health*. Vol. 24 No. 3 July 2012, Hal. 188-192." Diakses dari <http://iapsmupuk.org/journal/index.php/IJCH/article/view/248>
- Karo, D. M. B., & Fibrianto, K. (2015). "Implementasi Content Analysis Dalam Eksplorasi Sensori Lexicon Susu Pasteurisasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 4 Mei, 2015, Hal. 3-13." Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/281>
- Kencanawati, A. P., Suprayogi, T. H., & Sayuthi, S. M. (2015). "Total Bakteri dan Derajat Keasaman Susu Sapi Perah Akibat Perbedaan Lama Waktu Dipping Menggunakan Larutan Iodosfor Sebagai Desinfektan (*Total Plate Count and Phof Fresh Milk of Dairy Cows After Dipping Using Iodosphor Solution as Desinfektantat on Differ*). *Animal Agriculture Journal*. Vol. 4 No. 1 Maret, 2015, Hal. 127-131." Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/8487>
- Khafidin, M. A., Nilasari, R., & Al-adawiyah, R. (2017). "Hubungan Depresi Terhadap Cardiovascular Disease (CVD) dan Pencegahannya Menggunakan Asam Lemak Omega-3 (Depression Relationship Against Cardiovascular Disease



- (CVD) and Prevention Using Omega-3 Fatty Acids). Welcome Speech from Committee and Head of Chemistry, Vol. 3 Desember, 2017.” Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/pcc/article/viewFile/27520/19018#page=42>
- Kokotou, M. G., Mantzourani, C., Bourboula, A., Mountanea, O. G., & Kokotos, G. (2020). “A Liquid Chromatography-High Resolution Mass Spectrometry (Lc-Hrms) Method For The Determination Of Free Hydroxy Fatty Acids In Cow And Goat Milk. *molecules*. Vol. 25 No. 17 Agustus 2020, Hal. 1-12.” Diakses dari <https://www.mdpi.com/1420-3049/25/17/3947>
- Laryska, N., & Nurhajati, T. (2013). “Peningkatan Kadar Lemak Susu Sapi Perah dengan Pemberian Pakan Konsentrat Komersial dibandingkan dengan Ampas Tahu. *Agroveterinaria*. Vol. 1 No. 2 Juni, 2013, Hal. 79-87.” Diakses dari <https://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-agrovet5d039f3948full.pdf>
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Vol.2 No.1 April 2010, Hal 1-29. Diakses dari <https://tinyurl.com/5m7cpjna>
- Lestari, M., & Suryani, T. (2015). *Kadar Protein dan Asam Total Dadih Susu Kambing Etawa dengan Variasi Penutup dan Lama Fermentasi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah. Diakses dari <https://eprints.ums.ac.id/33456/>
- Liputan6.com. (2011). Waspada "Susu Murni" Anti-Basi. Diakses pada 25 Agustus 2023. Diakses dari <https://www.liputan6.com/news/read/355977/waspada-quotsusu-murniquot-anti-basi>.
- Lukman, D. W., M. Sudarwanto, A. W. Sanjaya, T. Purnawarman, H. Latif dan R. R. Soejoedono. (2012). *Pemeriksaan Komposisi Susu, Keadaan Susu, dan Penghitungan Jumlah Mikroorganisme di dalam Hygiene Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari [https://www.academia.edu/34683456/BAHAN\\_LAPAK\\_PTP\\_UJI\\_KUALI\\_TAS\\_SUSU](https://www.academia.edu/34683456/BAHAN_LAPAK_PTP_UJI_KUALI_TAS_SUSU)
- Mæhre, H. K., Dalheim, L., Edvinsen, G. K., Elvevoll, E. O., & Jensen, I. J. (2018). “Protein determination—method matters. *Foods*. Vol. 7 No. 1 Maret 2018.” Diakses dari <https://doi.org/10.3390/foods7010005>
- Maharani, K. B., Hidayat, B., & Darana, S. (2017). “Identifikasi dan Klasifikasi Kemurnian Susu Sapi Berdasarkan Pemrosesan Sinyal Video Menggunakan Metode Discrete Cosine Transform (dct) Dan Support Vector Machine (svm). *Proceedings of Engineering*. Vol. 4 No. 3 Januari, 2017.” Diakses dari

<https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/engineering/article/view/4945>

- Mandasari, Y. (2023). "Tinjauan Tentang Kualitas Makanan Cair Selama Penyimpanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang. *Jurnal Pariwisata Bunda*. Vol. 3 No. 2 Mei 2023, Hal. 33-48." Diakses dari <https://ejournal.akparbundapadang.ac.id/index.php/jurnal-pariwisata-bunda/article/view/88>
- Masruroh, H., Masruroh, U. D., Nugraheni, F. S., & Paramita, V. (2018). "Analisa Kadar Lemak dalam Susu Perah Sapi Menggunakan Gaya Sentrifugasi. *Metana* Vol. 14 No. 1 Maret 2018, Hal. 25-30." Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/19172>
- Maulani, I., Rahmadi, Y., & Sugiyono, S. (2022). "Kajian Kualitas Susu Sapi Tingkat Peternak dan Pelopor di Desa Jetak Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*. Vol. 4 No. 1 Mei 2022, Hal. 1-12." Diakses dari <https://journal.sinov.id/index.php/sinov/article/view/211>
- Moore, J. C., Spink, J., & Lipp, M. (2012). "Development And Application Of A Database Of Food Ingredient Fraud And Economically Motivated Adulteration From 1980 To 2010. *Journal Of Food Science*. Vol. 77 No. 4 Juli 2012, Hal. 118-126." Diakses dari <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22486545/>.
- Mutaqin, B. K., Tasripin, D. S., Adriani, L., & Tanuwiria, U. H. (2020). "Uji Organoleptik Kandungan Air dan Titik Beku Susu Sapi Perah yang diberi Ransum Lengkap Tersuplementasi Protein, Lemak, Mineral, dan Direct Fed Microbial. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 1 No. 2 Juni 2020, Hal. 67-73." Diakses dari <http://jurnal.unpad.ac.id/jthp/article/view/28155>
- Mutaqin, B. K., Tasripin, D. S., Adriani, L., & Tanuwiria, U. H. (2021). "Pengujian jumlah mikroba dan derajat keasaman susu sapi perah yang diberi ransum lengkap tersuplementasi protein, lemak, mineral (PLM) dan direct fed microbial. *Jurnal Sumber Daya Hewan*. Vol. 2 No. 1 Maret 2021, Hal. 1-4." Diakses dari <https://journal.unpad.ac.id/jsdh/article/view/31361>
- Muyassaroh, Dewi, R. K., & Minah, F. N. (2020). "Penentuan Kadar Protein Pada *Spirulina Platensis* Menggunakan Metode Lowry Dan Kjeldah. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 15 No. 1 April 2020." Diakses dari [https://doi.org/10.33005/jurnal\\_tekkim.v15i1.2304](https://doi.org/10.33005/jurnal_tekkim.v15i1.2304)

- Navyanti, F., & Adriyani, R. (2015). "Higiene Sanitasi, Kualitas Fisik dan Bakteriologi Susu Sapi Segar Perusahaan Susu X di Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 8 No.1 Juni 2015, Hal. 36-47." Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/45fe/bbe0cee1cc365be2ef17e07642f0d9e70263.pdf>
- Nielsen, S. S. (2017). *Food Analysis Laboratory Manual* (3rd ed.). Diakses dari [https://doi.org/10.1007/978-3-319-44127-6\\_14](https://doi.org/10.1007/978-3-319-44127-6_14)
- Novianti, S. (2019). Analisis Cemaran Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Susu Sapi Segar dan Susu Sapi Segar yang Telah Dikemas. Medan: Universitas Medan Area. Diakses dari <https://repositori.uma.ac.id/bitstream/123456789/11407/1/158700004%20-%20Sari%20Novianti%20-%20Fulltext.pdf>
- Nugraha, B. K. (2016). "Kajian Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak Susu Sapi Perah Fries Holland pada Pemerahan Pagi dan Sore di KPSBU Lembang. *Students e-Journal*. Vol. 5 No. 4 Mei 2016." Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10132/4564>
- Nugroho, M. D. B., Syauqy, D., & Fitriyah, H. (2022). "Klasifikasi Kelayakan Susu Sapi UHT berdasarkan PH, Warna, dan Aroma menggunakan Metode Naive Bayes berbasis Arduino. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer e-ISSN*. Vol. 6 No. 11 November 2022, Hal. 5541-5548." Diakses dari <http://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/download/11925/5280>
- Otwinowska-Mindur, A., Ptak, E., & Grzesiak, A. (2017). "Factors Affecting the Freezing Point of Milk from Polish Holstein-Friesian cows. *Annals of Animal Science*. Vol. 17 No. 3 Juni 2017, Hal. 873." Diakses dari <https://sciendo.com/downloadpdf/journals/aoas/17/3/article-p873.pdf>
- Panjuni, M. M., Firdaus, F. A., Kustiawan, E., Subagja, H., & Syahniar, T. M. (2021). Pengobatan Mastitis pada Sapi Perah Peranakan Friesian Holstein di UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Makanan Ternak Kediri. Diakses dari <https://proceedings.poliije.ac.id/index.php/animal-science/article/view/260>
- Permatasari, N. C. I. (2020). Sanitasi Peternakan Sapi Perah Dan Perilaku Higienis Pemerah Susu Di Desa Karangpuri Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo. Surabaya: Poltekkes Kemenkes Surabaya. Diakses dari <http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/1050/>
- Permatasari, R. I. (2018). Higiene, Sanitasi Dan Kualitas Bakteriologis Susu Sapi Di Dusun Krajan, Desa Gendro, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan. *Jurnal*

*Kesehatan Lingkungan*. Vol. 10 No. 4 Juni 2018, Hal. 343-350.” Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/7410/5799/35816>

Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). “Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*. Vol. 4 No. 1 April 2019, Hal. 50-58.” Diakses dari <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/1307>

Purwanto, M. G. M. (2014). “Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*. Vol. 7 No.2 Juni 2014, Hal. 64-71.” Diakses dari <https://repository.ubaya.ac.id/24502/>

Puspasari, S. P. (2017). Penentuan Kadar Protein Susu Sapi Segar dari Pemerah, Koperasi Unit Desa dan Penjual dengan Metode Lowry. Surakarta : Tugas Akhir Universitas Setia Budi. Diakses dari <https://repository.setiabudi.ac.id/id/eprint/570/2/SKRIPSI.pdf>

Putri, T. K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A. W., & Sutari, W. (2015). “Pemanfaatan Jenis - Jenis Pisang (Banana dan Plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Kultivasi*. Vol. 14 No. 2 Oktober 2015”. Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/kultivasi/article/view/12074>

Reddy, D. M., Venkatesh, K., & Reddy, C. V. S. (2017). “Adulteration of Milk and Its Detection: a Review. *International Journal of Chemical Studies*. Vol. 5 No. 4 Mei 2017, Hal. 613-617.” Diakses dari <https://tinyurl.com/mtntszxf>

Rizqan, R., Arief, A., & Roza, E. (2019). “Uji Didih, Uji Alkohol dan Total Plate Count Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) di Peternakan Ranting Mas. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*. Vol. 21 No. 2 April 2019, Hal. 122-129.” Diakses dari <http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/398>

Rohyami, Y. (2018). *Kimia Fisika*. Deepublish. Diakses dari <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=8cmXDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=piknometer+memiliki+prinsip+pada+penentuan+massa+cairan+dan+penentuan+ruang+yang+ditempati+oleh+cairan+tersebut.+&ots=T5ssOMR4ns&sig=tGnptdpBxim82p4I5aY0Hg7ERw>

Rumondor, D., & Tamasoleng, M. (2020). *Ilmu Pengolahan Hasil Ternak*. Diakses dari <https://repo.unsrat.ac.id/4349/1/BUKU%20AJAR%20IPHT%20DELLY.pdf>



- Rumondor, D., & Tamasoleng, M. (2021). Sanitasi Dan Keamanan Pangan (Penanganan Higienis Produk Olahan Hasil Ternak). Manado: Universitas Sam Ratulangi. Diakses dari <https://repo.unsrat.ac.id/4350/1/EBOOK%20DELLY%20RUMONDOR%20%20FIXXXXXX.pdf>
- Salahudin, F. (2011). "The Effect of Settling Agent on Bromelain Enzyme Isolation from Pineapple Core. Biopropal Industri. Vol. 2 No. 1 Juni 2011." Diakses dari <http://ejournal.kemenperin.go.id/biopropal/article/view/721/651>
- Saleh, E. (2004). Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Iktan Ternak. Program Studi Produksi Ternak. Medan: Universitas Sumatera Utara. Diakses dari <https://tinyurl.com/uat8nfy7>
- Salim, S. A., Saputri, F. A., Saptarini, N. M., & Levita, J. (2020). "Kelebihan dan Keterbatasan Pereaksi Folin-Ciocalteu Dalam Penentuan Kadar Fenol Total Pada Tanaman. Farmaka. Vol. 18 No. 1 Januari 2020, Hal. 46-57." Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/21909>
- Sari, F. Y. K., Ridwanto, M., & Septiani, S. (2020). Modul Praktikum Ilmu Bahan Makanan. Diakses dari <https://repository.umku.ac.id/handle/123456789/57>
- Sari, M. (2011). Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR). Depok: Universitas Indonesia. Diakses dari <https://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20306347-S42221-Identifikasi%20protein.pdf>
- Satria, A. T., Erina, A., & Winarso, A. (2019). "Profil Kualitas Susu Segar Di Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. Vol. 3 No.2 Juni 2019, Hal. 150-158." Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/304913903.pdf>
- Septinah, D. (2015). Identifikasi Kadar Protein Susu Kedelai (Studi Di Pasar Legi Jombang). Jombang: STIKes Insan Cendekia Medika Jombang. Diakses dari <https://repository.itskesicme.ac.id/id/eprint/4678/>
- Shaikh, N., Soomoro, A.H., Sheikh, S.A., and Khaskheli, M. (2013). "Extent of Water and Its Influence of Physical Characteristic of Market Milk. *Pakistan Journal of Nutrition*. Vol. 12 No. 2 Maret 2013, Hal. 178-181." Diakses dari [https://www.researchgate.net/profile/Aijaz-HussainSoomro/publication/284180687\\_Extent\\_of\\_Water\\_Adulteration\\_and\\_its\\_Influence\\_on\\_Physical\\_Characteristics\\_of\\_Market\\_Milk/links/564eb42](https://www.researchgate.net/profile/Aijaz-HussainSoomro/publication/284180687_Extent_of_Water_Adulteration_and_its_Influence_on_Physical_Characteristics_of_Market_Milk/links/564eb42)

[208ae4988a7a648e4/Extent-of-Water-Adulteration-and-its-Influence-on-Physical-Characteristics-of-Market-Milk.pdf](https://doi.org/10.24127/208ae4988a7a648e4/Extent-of-Water-Adulteration-and-its-Influence-on-Physical-Characteristics-of-Market-Milk.pdf)

- Shodiq, A. N., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Adianto, K. (2023). "Sifat Fisik Susu Sapi Perah: Studi Kasus Peternakan Sapi Perah Rakyat di Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*. Vol. 7 No. 1 Juni 2023, Hal. 125-132." Diakses dari <http://repository.lppm.unila.ac.id/50880/2/376>
- Sigit, M., Putri, W. R., & Pratama, J. W. A. (2021). "Perbandingan Kadar Lemak, Protein Dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar Di Kota Kediri Dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. Vol. 6 No. 1 Maret, 2021, Hal. 31-35." Diakses dari <https://ejournal.uniskakediri.ac.id/index.php/FilliaCendekia/article/view/1401>
- Singuluri H, Sukumaran M. (2014). "Milk adulteration in Hyderabad, India-a Comparative Study on The Levels of Different Adulterants Present in Milk. *Journal Chromatograph Separat Techniq*. Vol. 68 No. 2 November 2014." Diakses dari <https://cir.nii.ac.jp/crid/1364233269380640000>
- Soriah, W. (2010). "Hubungan Variasi Pakan terhadap Mutu Susu Segar di Desa Pasir Buncir Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. Vol. 5 No. 1 Agustus 2010. Hal. 67-77." Diakses dari <https://jurnal.polbangtan-bogor.ac.id/index.php/jpp/article/view/281>
- Stuart, B. H. (2006). Infrared spectroscopy of biological applications. *Encyclopedia of analytical chemistry: applications, theory and instrumentation*. Diakses dari <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/9780470027318.a0208>
- Suhendra, D., Nugraha, W. T., Nugraheni, Y. L., & Hartati, L. (2020). "Korelasi kadar lemak dan laktosa dengan berat jenis susu sapi friesian holstein di kecamatan Ngablak kabupaten Magelang. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*. Vol. 8 No.2 September 2020, Hal. 88-91." Diakses dari <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrinimal/article/view/2699>
- Suryana, D. (2017). The Implementation of ISO 9001: 2008 Quality Management System in Electronics Production Process. PUBLIKASI ILMIAH 2017, 44. Diakses dari <http://surl.li/pgqae>

- Suryani, D. R., & Mulyani, S. (2016). "Aroma dan warna susu kerbau akibat proses glikasi D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, dan L-tagatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 3 No. 3 Januari 2016. Diakses dari <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/75>
- Syamsi, A. N., Ifani, M., Widodo, H. S., & Subagyo, Y. (2023). "Pertumbuhan Mikroba dan Derajat Keasaman Susu Sapi Yang Mengalami Pemalsuan Dengan Air. *Journal of Animal Science*. Vol. 8 No. 1 Januari 2023, Hal. 1-5." Diakses dari <http://jurnal.unimor.ac.id/JAS/article/view/3700>
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2018). JR006. Susu Sapi, Segar. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Diakses pada tanggal 8 Januari 2024. Diakses dari <https://panganku.org/id-ID/view>
- Tanuwiria, U. H., & Christi, R. F. (2020). "Pengaruh Pemberian Lemna Minor Sebagai Pakan Sapi Perah Terhadap Kadar Lemak, Berat Jenis, dan Bahan Kering Tanpa Lemak Susu Friesian Holstein: Effects of Giving Lemna Minor as Dairy Cattle Feed on Fat Levels, Density, and Solid Non Fat Milk of Friesian Holstein. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*. Vol. 10 No. 2 September 2020, Hal. 153-158." Diakses dari <https://journal.fapetunipa.ac.id/index.php/JIPVET/article/view/102>
- Tarwendah, I. P. (2017). "Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 5 No. 2 April 2017, Hal. 66-73." Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Utami, K. B., L. E. Radiati, dan P. Surjowardjo. (2014). "Kajian kualitas Susu Sapi Peranakan Friesian Holstein (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu Peternakan*. Vol. 24 No. 2 Januari 2014, Hal. 58-66." Diakses dari <https://jiip.ub.ac.id/index.php/jiip/article/view/174>
- Vergi, M. D., Suprayogi, T. H., & Sayuthi, S. M. (2016). "Kandungan lemak, total bahan kering dan bahan kering tanpa lemak susu sapi perah akibat interval pemerahan berbeda. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 4 No. 2 Juni 2016, Hal. 195-199." Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/11618>
- Wahyuni, K. (2018). Uji Bakteriologi Pada Susu Segar Di Kawasan Jurang Porong, Bandungan, Jatinom, Klaten. Klaten: STIKES Muhammadiyah Klaten. Diakses dari <http://repository.umkla.ac.id/905/>

- Waseso, G. D., Sumantri, B., & Irnad, I. (2017). "Analisis Keuntungan dan Efisiensi Usaha Susu Pasteurisasi di Koica Milk Shop Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 12 No. 4 Februari 2017, Hal. 454-465." Diakses dari <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jspi/article/view/3574>
- Widodo, W. (2002). *Bioteknologi fermentasi susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. Diakses dari <https://ejournal.unp.ac.id/index.php/kimia/article/downloadSuppFile/111564/3643>
- Widyawati, R., O. R. P. A. Mussa., M. D. W. Pratama, dan R. Wirjatmadja. (2020). "Perbandingan kadar lemak dan berat jenis susu sapi perah Friesian holstein (FH) di Bendul Merisi, Surabaya (dataran rendah) dan Nongkojajar, Pasuruan (dataran tinggi). *Jurnal Vintek Bidang Kedokteran Hewan*. Vol. 10 November 2020, Hal. 15-19." Diakses dari <https://vitek-fkh.uwks.ac.id/index.php/jv/article/view/47>
- Wulandesi, A. (2010). *Quality control dalam pembuatan susu pasteurisasi dan homogenisasi serta yoghurt di CV. Cita Nasional Sumogawe, Getasan, Semarang, Jawa Tengah*. Diakses dari <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/15889>
- Young, W. M., South, P., Begley, T. H., Diachenko, G. W., & Noonan, G. O. (2012). "Determination of perfluorochemicals in cow's milk using liquid chromatography-tandem mass spectrometry. *Journal of agricultural and food chemistry*. Vol. 60 No. 7 Oktober 2012, Hal. 1652-1658." Diakses dari <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf204565x>
- Yulaikah, S., Primiani, C. N., & Hidayati, N. R. (2016). *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak susu sapi murni*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses dari <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/handle/11617/7609>
- Zulaikah, S. R., Fitria, R., & Candrasari, D. P. (2023). "Peningkatan Pengetahuan tentang Cara Mengetahui Susu yang Dipalsukan di Perum Tanjung Elok Purwokerto Selatan Banyumas. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*. Vol.3 No.1 Mei 2023, Hal. 129-134." Diakses dari <https://www.jamsi.jurnal-id.com/index.php/jamsi/article/view/588>



